

In der Boulangerie

- Donnerstag, Juli 15, 2010

<https://ketex.de/blog/allgemein/in-der-boulangerie/>

Bei meinem ersten Baguetteeinkäufen in Frankreich war ich doch arg enttäuscht: es gab nur kleinporige Fabrikware. In den kleineren Boulangerien gab es zwar auch etwas großporigere Baguettes, aber die sahen mir eher nach Fertigbackmischungen aus. Von Micha und Fried erfuhr ich aber die Adresse einer Boulangerie in Romans, die immer noch mit Sauerteig und so richtig in einem Holzbackofen backt. Und tatsächlich: es gibt sie wirklich noch!

So hab ich mir eine Bäckerei vorgestellt

Ich durfte sogar in die Backstube und den Meister über die Schulter schauen

Hier lagen die Baguette in Couches und der Meister hatte sein Schneidewerkzeug im Mund

Hier das Original, mit auswechselbarer Klinge (mehr im nächsten Bericht darüber)

Hier liegen die Baguette fein aufgereiht im Holzbackofen

Das Brotangebot

Olala, keine tollen Formen, aber tolle Preise

Noch mehr Sauerteigbrot

Eines ist mir auf jeden Fall klar geworden: Das ultimative Baguette, wonach wir Hobbybäcker alle streben, gibt es absolut nicht. Da mag es Bilder von tollen, gleichmäßig geformten und großporigen Baguettes von Hamelman, Bertinet usw. geben. Ich habe sie jedenfalls so nicht gefunden. Eine solche Perfektion, wie wir sie uns vorstellen, und solch wohlgeformte Brote gab es bei den von mir besuchten Bäckereien auch nicht.

-